

أمسية رائعة مع عشاء فاخر.  
دون حجز مسبق.

مدة التحضير ٢٠ دقيقة  
مدة الطهي ساعة و ١٠ دقائق

كمية تكفي ٨ أشخاص

نقراتان، معكرونة النوري والديجاج

الكميات  
بإضافة كالماء مقسولة  
الوقت ١٠ دقائق

Maggi

أبدعي

Maggi



# أنت وماجي... لتحضير أطباق شهية



## الأرز البخاري (٦ أشخاص)

- المقادير: كيلو لحم ضأن مقطع قطعاً متوسطاً • ٨ حبات لوز • ١/٦ ملعقة صغيرة من كل من: فلفل أسود - كمون - ناشفة - فلفل - قرنفل - زعفران • ١/٤ كوب زيت لينة أو سمسم نباتي • ٢ بصلة مفرومة • ١/٢ كيلو جزر مبشور ومقطع قطعاً متوسطاً • ٢ حبات طماطم مفرومة • ٢ ملاعق كبيرة صلصة طماطم • مرقاة الدجاج ماجي مكعب • ٢ أكواب أرز بستي • قشر برتقالة متوسطة الحجم • ١/٢ كوب من كل من: اللوز والصنوبر والزبيب المحمر • طريقة التحضير: ينسل اللحم
- بالمهارات ويوضع في مسقاة مع التوم ويشترك لمدة ساعة • يقلى البصل في الزيت الحار إلى أن يمتزج • يضاف إليه اللحم والتوم ويقلب إلى أن يشف الماء • يضاف الجزر وفشر البرتقال ويقلب الطماطم • تضاف الطماطم وصلصة الطماطم ويقلب لمدة ١٠ دقائق • يضاف ٤ أكواب ماء سخاخن ومرقاة الدجاج ماجي مكعب عند ٢ ويشترك على النار حتى يتضج اللحم • يضاف الأرز المغسول ويخلط مع اللحم • ينقص النار عند غليان الماء ويشترك الأرز على نار هادئة حتى يتضج • يزين الأرز البخاري باللوز والصنوبر والزبيب •



ماجي





## الكبة المقلية

المقادير:

كيلو لحم مفروم - نصف كيلو برغل - مكعب ماجي عدد ٢ - دبس الرمان - صويا صوص ماجي - زيت للتحمير - نصف كيلو لحم ضائي مفروم - ربع كيلو بصل مفروم - رمان - توابل - قرقة.

الطريقة:

يغسل البرغل وينقع ويفرم ويضاف للحم المفروم والتوابل. يضاف كوب بصل مفروم ومكعبات الماجي ودبس الرمان والقرقة. يخلط البصل والتوابل والماجي مع اللحم والبرغل ويفرم مرة ثانية. يفرم البصل ويحمر ويضاف اللحم الضائي المفروم ويستمر في التقليب على النار. ويضاف الصويا صوص ماجي ودبس الرمان والتوابل والقرقة حتى تنضج وتقلب.

تعمل وحدات من عجينة الكبة مستديرة وتحشى باللحم المعد وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار.

يقدر زيت غزير وتحمير وتوضع على الورق. ثم ترص في طبق التقديم وتجعل وتقدم بهذا الشكل.

## السنبوسك

المقادير:

٤ كوب دقيق - مكعب ماجي عدد ٢ - نصف كوب زيت - ٢ بيضة - توابل - كيس بيكنج بودر - نصف كيلو لحم مفروم - كوب بصل - صويا صوص ماجي - كوب جزر مبشور.

الطريقة:

ينقى الدقيق مع الخميرة ويصب عليه الزيت ويفرك حتى يختفى - تذاب مكعبات الماجي في قليل من الماء الساخن، ويضاف البيض ويخفق جيداً ويعجن به الدقيق والزيت عجينة لينة صالحة للفرد وتترك ساعة - يشوح البصل حتى يصفر لونه. يضاف اللحم ويستمر على النار مع التقليب ثم تضاف مكعبات الماجي والصويا صوص ماجي وتقلب حتى تنضج اللحم - تفرد العجينة وتقطع حسب الرغبة وتحشى كل واحدة بجزء من الحشو المعد وتقل جيداً وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار وترص على دقيق.

يقدر زيت غزير وتحمير القطع وتوضع على الورق وترص في طبق التقديم وتجمل.







يصفر لونه وتضاف مكعبات  
الماجى واللحم المفروم ويستمر في  
التقليب بعد أن يضاف عصير  
الطماطم والصويا صوص ماجى  
حتى تنضج وتعمل وحدات من  
العجينة مثل الرغيف الصغير  
وتغطى باللحم (العصاج) تماماً  
وترص في طبق التقديم وتُجمل  
وتقدم ساخنة.

كوب طماطم.  
الطريقة:

تذاب الخميرة مع السكر في  
قليل من الماء الدافئ ويرش  
الدقيق ويضاف الزيت وقليل  
من الملح وتقلب حتى يختفى  
وتضاف الخميرة بعد أن قحمر  
وتعجن بالماء الدافئ وتترك  
لتخمر - يشوح البصل حتى

## عرائس باللحم

المقادير:

مكعب ماجى عدد ٢ - ٤ كوب  
دقيق - ٤ ملاعق خميرة جافة - ٢  
ملعقة سكر - نصف كوب زيت -  
نصف كيلو لحم ضانى - صويا  
صوص ماجى - دبس الرمان - ٢  
كوب بصل - ثوابل - قرقة -

## شرائح اللحم بالصوص

المقادير:

كيلو لحم شرائح رقيقة جداً - ٢ كوب  
بصل مفروم - مكعب ماجى عدد ٢ -  
رأس ثوم - سمن - صلصة طماطم -  
خل - صويا صوص ماجى - مستردة -  
قليل من الحليب.  
الطريقة:

يتبل اللحم بعد أن يغسل ويجفف  
بجزء من البصل والمستردة وصلصة  
الطماطم والحليب وتترك - يشوح  
البصل والثوم حتى يصفر لونه، يضاف  
الخل ومكعبات الماجى وتترك خمس  
دقائق على النار وتترك لتنضج  
يقدم السمن وتحمر شرائح اللحم  
خمس دقائق حتى تحمر جيداً، يضاف  
الصويا صوص ماجى وتترك على النار  
خمس دقائق. يضاف خليط البصل  
والثوم والطماطم ويقلى خمس دقائق  
على النار، تغرف وتجمل وتقدم مع الأرز  
والكرونة والسلطة.







## الكبد بالأرز

المقادير:

عدد ٢ مكعب ماجى - نصف كيلو كبد - ٢ كوب بصل - كوب جزر - كوب فلفل أخضر - ثوابل - سمن أو زيت أو زعفران - هيل - الطريقة:

تغسل الكبد جيداً وتجفف وتبدل بالتوابل وتترك. يغسل الأرز جيداً وينقع ساعة في الماء والليمون - يشوح البصل في السمن أو الزيت حتى يصفر لونه. يضاف الجزر والفلفل ويستمر في التقليب - تضاف مكعبات الماجى مع ٢ كوب ماء والزعفران والثوابل - يصفى الأرز من ماء النقع وتضاف الثوابل ويقلب ثم يوضع في الماء المغلي مع البصل والجزر والفلفل. بعد أن يتشرب هذا النار ويترك حتى ينضج بعد أن تضاف الكبد المحمرة في السمن بعد أن تنضج يرفف ويجهل بالكبد ويقدم ساخناً.



الرومي وتقلب مع الخضر ويقطع البصل شرائح رفيعة وتنقع في الخل. يخفق المايونيز وصلصة الطماطم والمستردة والثوم جيداً ويضاف البصل إلى الخضر واللحم والثوابل والزيت والخل والصوياصوص ماجى ويصب خليط المايونيز والمستردة وصلصة الطماطم ويقلب مع الخضر واللحم والزيتون ويجهل ويقدم بارداً.

- ملعقة ثوم - زيت - خضار طازج - زيتون - صوياصوص ماجى - الطريقة:

تقشر الخضر البطاطا والجزر وتقطع مكعبات حسب الرغبة وكذلك البسلة وتغسل وتغطى بالماء وتوضع مكعبات الماجى وتوضع على النار حتى تسلق وتنضج وتوضع في طبق التقديم - تضاف شرائح اللحم أو

## سلطة الخضار مع البيف

المقادير:

نصف كيلو خضار مشكل - بطاطا - جزر - سارلاء - ربع كيلو بيف مدخن أو رومي شرائح رفيعة - ثوابل - ليعون - خل - زيت - فتجان مايونيز - ٢ ملعقة صلصة طماطم - ملعقة مستردة - مكعب ماجى عدد ٢ - بصل -



## سلطة الخضار والجبن

المقادير:

ربع كيلو بطاطا - ٢ ثمرة جزر -  
٢ ثمرة بصل - ٢ ملعقة ثوم - ربع  
كيلو جبن - خيار - خس -  
كابوتشي - زيت - مكعب ماجي عدد ٢  
- توابل.

الطريقة:

يقشر البطاطا والجزر ويسلق  
مع مكعبات الماجي حتى تنضج  
بعد أن تقطع حسب الرغبة. تقطع  
الجبن مكعبات وتقلب مع الثوم  
والزيت والخضار وتقلب. يضاف  
الليمون ويقطع البصل شرائح وينقع  
في الخل ويضاف إلى الخضار والجبن.  
يقطع الخيار والكابوتشي شرائح  
رفيعة ويضاف ويقلب ويوضع  
الخليط في طبق كريستال ويجعل  
ويقدم بارداً.

## النودلز بالصوص الأحمر

المقادير:

كيس نودلز ماجي -  
كوب طماطم - صويا  
صوص ماجي - كوب  
بصل - ٢ ملعقة ثوم - خل  
- نصف كيلو فلفل مفروم  
- مكعب ماجي عدد ٢.

الطريقة:

يحمى كيس النودلز في  
كوب ماء لمدة خمس  
دقائق مع وضع الكيس  
الداخل في الماء مع مكعب  
ماجى. يشوح البصل  
والثوم حتى يصفر لونه  
ويضاف الخل  
والصويا صوص ماجي  
والطماطم ومكعبات  
ماجى وتترك على النار  
حتى تسبك ويقرب جزء  
منها مع النودلز ماجي  
وتجمل بالجزء الباقي  
وتقدم ساخنة.



## المقلوبة بالباذنجان

### المقادير:

كيلو باذنجان رومى - ٢ كوب أرز -  
كيلو لحم مكعبات - مكعب ماجى عدد ٢ -  
لبن - زيت - ٢ كوب بصل مفروم.  
الطريقة:

يقشر الباذنجان ويقطع شرائح ويرش عليه الملح ويترك ساعة حتى يصفى الماء عنه ويحمى زيت غزير وتحمى فيه شرائح الباذنجان وتوضع على ورق. تغسل مكعبات اللحم وتحمى وتغطى بالماء مع إضافة مكعبات الماجى والبصل وتترك حتى تنضج ويرفع اللحم. يغسل الأرز وينقع ويصفى من ماء النقع - يوضع الأرز ويغطى بحساء اللحم بعد أن يوضع الباذنجان فى الحساء ويغلى خمس دقائق. يرفع الباذنجان ويوضع الأرز بعد أن يشرب ويوضع على نار هادئة حتى ينضج. يرص الباذنجان واللحم والأرز طبقات متبادلة فى طبق الفرن ويدخل الفرن عشر دقائق ويقرب ويحلى حسب الرغبة - يخفق الزبادى بالثوم الناعم والتنعاع ويقدم معها.

## السماك بالخضار

### المقادير:

كيلو سمك فليليه ملى - مستردة -  
نصف كوب حليب - مكعب ماجى عدد ٢ -  
بقسماط - صلصة طماطم - ٢ كوب بصل شرائح -  
راس ثوم مفروم - نصف كيلو خضار مشكل - ثوابل.

### الطريقة:

يغسل السمك ويجفف جيداً وينقع فى الحليب ساعة مع المستردة والثوم والتوابل و صلصة الطماطم ويترك ساعة. نقشر الخضار ونقطع حسب الرغبة ونسلق فى الماء والماجى حتى تنضج ونقلب فى الزبدة الساخنة المحمى فيها البصل ونقلب شرائح السمك فى البقسماط وتحمى فى الزيت الغزير من الجهتين. ترص فى طبق الفرن مسطح وتجعل بالخضار والبصل المحمى فى الزبدة وتدخل الفرن عشر دقائق وتقدم ساخنة.





## فتة شامي

### المقادير:

مكعب ماجي عدد ٢ - كوب ماء - رغيف خبز شامي - زبدة - ثوم - بصل - لبن - مكعبات لحم مسلوق - أو دجاج مخلى - أرز أبيض مطفل.

### الطريقة:

يقطع الخبز ويحمى في الثوم والبصل والزبدة على النار الهادئة أو في الفرن - يحمر الثوم والبصل حتى يصفر لونه. يضاف الخل ثم يضاف الحساء الذي تم عمله من الماجي والماء المغلي ويصب على

الخبز المحمر ويقلب ويمكن أن يوضع الأرز أو يستغنى عنه حسب الرغبة - يخفق الزبادي مع الثوم والليمون جيداً ويصب فوق «الفتة» ويجعل ويرص فوقها مكعبات اللحم أو الدجاج وتقدم ساخنة مع السلطة.

## حساء العدس

### المقادير:

٢ كوب عدس أصفر - ٤ بصلات - رأس ثوم - ٤ ثمرات طماطم - ٢ ثمرة فلفل - ٢ ثمرة جزر - مكعب ماجي عدد ٢ - مستكة - هيل - زبدة.

### الطريقة:

يقسل العدس والبصل والطماطم والفلفل والجزر ويوضع عليه الهيل ويغطي كل هذا بالماء ويترك على النار حتى ينضج تماماً وذلك بعد أن يوضع عليه مكعبات الماجي. ثم يخفق هذا الخليط في الخلاط جيداً. تحمى الزبدة والمستكة ويضاف العدس المخفوق مع الخضر ويخفف بالماء حسب الرغبة ويغرف وهو ساخن ويجمل ويقدم مع مكعبات الخبز المحمر في الزبدة.







## خضر بالصوص الأبيض

المقادير:

عدد من الخرشوف - جزر - بازلاء - كوسة -  
مكعب ماجي عدد ٢ - ٢ ملعقة دقيق - زبدة أو  
زيت - ليمون - خل - بصل - ثوم - كوب  
حليب.

الطريقة:

تقشر الخضر حسب نوعها وتقطع  
مكعبات صغيرة. تغسل جيدا وتقبل بالتوابل  
- يغلى ٢ كوب ماء مع مكعبات الماجي  
ويوضع فيه الخضار حتى ينضج ويرفع  
من ماء السلق - يشوح البصل والثوم في  
الزبدة حتى يصفر لونه ويضاف الدقيق  
ويحمر - يضاف الحليب مع التقليب السريع  
على نار هادئة وتخفف بالحساء المتبقى من  
سلق الخضر. يشوح ٢ ملعقة ثوم في الزبدة  
حتى يصفر لونه - يضاف الخل وتضاف  
الخضر وتقلب خمس دقائق ويعصر عليها  
الليمون وتغرف في طبق التقديم ويصب  
عليها الصوص الأبيض وتجميل وتقدم  
ساخته.

## ريش بالصوص

المقادير:

كيلو ريش - صويا صوص ماجي -  
كوب بصل - ٢ ملعقة ثوم - نصف فلفل  
أخضر - ثوابل - خل - سمّن أو زبدة أو زيت  
- مكعب ماجي عدد ٢.  
الطريقة:

تغسل الريش جيدا وتجفف وتقبل  
بالتوابل والبصل والثوم والخل  
والصويا صوص ماجي والحليب  
ويترك أطول فترة ممكنة. يسخن  
السمّن أو الزبدة أو الزيت وتحمر فيه  
الريش من الجهتين وترص في طبق فرن  
وتغطى بعد أن تذاب مكعبات الماجي في  
نصف كوب ماء ساخن وتترك حتى  
تنضج وتغرف في طبق التقديم وتجميل  
وتقدم سلخة مع البطاطس المصفرة أو  
البيوريه أو الأرز أو المكرونة وكذلك تقدم  
معها السلطة. في حالة استعمال الماجي  
لا يستعمل الملح.





## سلطة البطاطا مع التونة

المقادير:

نصف كيلو بطاطا - كوب فلفل أخضر -  
نصف كوب بصل - مكعب ماجي عدد ٢ -  
علبة تونة - ليمون - خل - صلصة  
طماطم - مستردة - زيت - ثوابل - كوب  
جزر.

الطريقة:

تغسل البطاطا جيداً وتقشر  
وتقطع مكعبات وتغلى بالماء وتضاف  
مكعبات ماجي وتسلق حتى ينشرب الماء  
ويفرم جيداً ثم يضاف الخل والليمون  
والزبدة والثوابل وتوضع على التونة  
وتصفى وتوضع في طبق.

يخلط البصل والثوم مع الخل والفلفل  
والجزر وتخفق المستردة مع الصلصة  
جيداً مع الثوابل وتقلب مع البصل  
والثوم والفلفل والجزر وتقلب مع  
البطاطا والتونة جيداً.

توضع في طبق التقديم وتجميل بالخلل  
والزيتون وتقدم باردة أو ساخنة.

## الدجاج المحمر مع الصلصة

المقادير:

دجاجة - بصل - ثوم - طماطم -  
ليمون - زبدة - مكعبات ماجي  
عدد ٢ - ثوابل - هيل - مستكة -  
زبدة - خل - صلصة طماطم -  
صوياصوص ماجي.

الطريقة:

تغسل الدجاجة جيداً من  
الداخل والخارج وتجفف وتتبيل  
جيداً بالثوم والبصل المفروم  
وكذلك الليمون والخل. يقلى  
نصف لتر ماء مع المستكة والهيل  
ويوضع فيه مكعبات الماجي  
وجزء من البصل ويترك ليغلي -  
توضع الدجاجة وتترك على النار  
حتى تنضج، ترفع من على النار  
وتترك لتبرد وتقطع أربعة  
أجزاء. تخفق الطماطم  
والليمون مع الزبدة حتى  
تخلط تماماً ويوضع عليها  
الصوياصوص ماجي وتدهن  
قطع الدجاج بخليط الطماطم  
وترص في طبق الفرن وتدخل  
الفرن حتى تحمر وتوضع في طبق  
التقديم وتجميل.







الدجاج المحمر المسوي مع الارز والبازيلا والبرعش

- [illegible]

- [illegible]









## شورية كرات الدجاج بالارز

مدة التحضير 15 دقيقة  
مدة الطهو: 15 دقيقة  
الكمية تكفي لـ 4 الى 6 اشخاص

### المكونات

300 غرام من الدجاج المفروم  
كفن ثوم مسحوق  
ملعقة صغيرة ريجيل طازج مبشور  
ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري  
5 اكواب او 1250 مليلترا من الماء  
ملح واحد من شوربة الدجاج بالشعبيرية ،هاجي،  
ملح وفلفل اسود ( حسب المذاق)  
ملعقة كبيرة من البقسوتس الطازج المفروم

### خطوات التحضير

يمزج الدجاج المفروم مع الثوم، والريجيل، والكاري في وعاء ثم يقرص المريح الى كرات صغيرة  
يوضع الماء مع شوربة الدجاج بالشعبيرية ،هاجي، في قدر كبيرة ويغلى المريح  
بصاف كرات الدجاج، ثم تحقظ الحرارة وتمزج الشورية على نار هادئة مدة 15 دقيقة  
تبل الشورية بالملح والفلفل الاسود الطازج المطحون حسب المذاق  
تزين بالبقسوتس وتقدم





## دجاج بالليمون ووجوه الهند

من: سحر  
 من: نيلوفر  
 عدد نسخ: واحد

### المكونات:

1. نصف كبد من مسجود بكار
2. نصف مسجود من مسجود بكار
3. نصف كبد من مسجود بكار
4. نصف كبد من مسجود بكار
5. نصف كبد من مسجود بكار
6. نصف كبد من مسجود بكار
7. نصف كبد من مسجود بكار
8. نصف كبد من مسجود بكار
9. نصف كبد من مسجود بكار
10. نصف كبد من مسجود بكار
11. نصف كبد من مسجود بكار
12. نصف كبد من مسجود بكار
13. نصف كبد من مسجود بكار
14. نصف كبد من مسجود بكار
15. نصف كبد من مسجود بكار
16. نصف كبد من مسجود بكار
17. نصف كبد من مسجود بكار
18. نصف كبد من مسجود بكار
19. نصف كبد من مسجود بكار
20. نصف كبد من مسجود بكار

### طريقة التحضير

1. يقطع اللحم من مسجود بكار
2. يقطع اللحم من مسجود بكار
3. يقطع اللحم من مسجود بكار
4. يقطع اللحم من مسجود بكار
5. يقطع اللحم من مسجود بكار
6. يقطع اللحم من مسجود بكار
7. يقطع اللحم من مسجود بكار
8. يقطع اللحم من مسجود بكار
9. يقطع اللحم من مسجود بكار
10. يقطع اللحم من مسجود بكار
11. يقطع اللحم من مسجود بكار
12. يقطع اللحم من مسجود بكار
13. يقطع اللحم من مسجود بكار
14. يقطع اللحم من مسجود بكار
15. يقطع اللحم من مسجود بكار
16. يقطع اللحم من مسجود بكار
17. يقطع اللحم من مسجود بكار
18. يقطع اللحم من مسجود بكار
19. يقطع اللحم من مسجود بكار
20. يقطع اللحم من مسجود بكار





## دجاج بالحامض والنوم (مع البطاطا المهروسة)

مدة التحضير 1٥ دقيقة  
مدة الطهو 4٠ دقيقة  
الكمية تكفي لـ 4 لى 6 أشخاص

### المكونات

منعقتان كبيرتان من زيت الطهو  
كيسو غرام واحد من امحاد الدجاج،  
مبروع عنها الحد  
1/2 ملعقة كبيرة من الدقيق السادة  
3 كوب أو 750 مل من الماء  
مكعبان من مرق الدجاج، ماجي،  
3 فصوص من الثوم مسحوقة سحقاً  
باص  
3 ملاعق كبيرة من عصير الحامض  
750 غراماً أو 3 حبات من البطاطا  
متوسطة الحجم  
ملعقة كبيرة من الزيت اللين  
1/4 كوب أو 60 مل من الحليب  
الساخن  
1/4 ملعقة صغيرة من الملح الاسود

### طريقة التحضير

يحمى الزيت في قدر كبير، ويضاف اليه امحاد الدجاج وتقلي من جوانبها  
كافه حتى تكسب لوناً ذهبياً. يرش الدقيق عليها ويحرك مدة دقيقة  
يُضاف الماء ومكعبان من مرق الدجاج، ماجي، يقلى المبرج وسرّب على  
نار خفيفة مدة 30 دقيقة أو حتى يصبح الدجاج  
يخرج الثوم وعصير الحامض ويضاف للمبرج الى لحنه وسرّب الى حنّه  
على نار خفيفة مدة دقيقة ثم يمدد  
لتحضير البطاطا المهروسة تسلق البطاطا مدة 1٠ دقيقة و حتى تصبح  
ناعماً، تقشر البطاطا ثم تنهرس  
يُمزج الزيت مع الحليب والملح الاسود وتُخلط المكونات مع البطاطا  
لمهروسة، تملح البطاطا وتقدم مع الدجاج







## شوربة العدس مرّة

مدة التحضير 10 دقائق  
مدة الطهو 15 دقيقة  
الكمية تكفي لـ 6 أشخاص.

### المكونات

ملعقتان كبيرتان من زيت الطهو  
100 غرام أو حبة بصل صغيرة مفروقة معرومة فرما ناعما  
100 غرام أو كوب واحد من الفطر الطازج المقطع اربع قطع  
فص ثوم مسحوق  
ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم  
1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري  
2 كوب و 250 مللتر من الماء  
ملح واحد من شوربة العدس، ماجي،  
رشة فلفل اسود

### تحضير شوربة العدس

نحمي الزيت في قدر كبير ونضاف اليه البصل والمضرب ثم نطهى  
المكونات مدة 4 دقائق  
نضاف الثوم و البقدونس ومسحوق الكاري، وتطهى المكونات مدة دقيقة  
نضاف الماء وملح شوربة العدس، ماجي، وبعض المكونات، ثم نترك  
على نار خفيفة مدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة، أو حتى تصبح مطهوه جيد،  
نُثَل الشوربة بالفلفل وتُغلى.











شوریه الدجاج والخضار

\* ۱ کھٹ و \* ۲ سرخاء • کوٺ ۳ کاغذ • محسوس • معقولہ صدر • ۴ حاکم • ۵ جود • چند • غصہ •  
• سلمہا • صغیرہ • ۱ معلق شوریہ • ۱ صفت حضار ماچی • ۲ منجھ کب • ۳ قندیس • عذر د

\* یوصف عامه لا فی قدر کثیر و علی منواله به بعضی دیگر می باشد جنسها بدو بخایه " ح " و جنس " ل " متعلق تصدیق

تصفیات کامل



روزي موقع لوصفاب زنده و صاب صبر





## غراتات الدجاج

مدة التحضير ١٥ دقيقة

مدة الطبخ ١٥ دقيقة

لكمية تكفي 3-6 أشخاص

### طريقة التحضير

يسق المعكرونة وهي المتبقية من مونة على العلبه تصفى وتوضع جانب  
يداب الزيت في قدر كبير ويضاف اليها قطع الدجاج ويقلب على نار متوسطه حتى يصبح  
باصفره ويسيل بالزيت و ليعمل الاسود  
يضاف العطر و البصل و المعكرونة لمسلوقه ويحرك المكونات عدة دقيقه ويوضع  
المزيج في طبق مقاوم لحرارة الفرن  
يضاف الحليب ومصفى اسرار خبثه البشاميل ماجي الى قدر كبير يعلى المزيج ثم  
يسبك على نار خفيفه مع التحريك عدة تساويع بين ٢ و ٣ دقائق حتى يصبح الصلصه كليه  
تسكب صلصه البشاميل بالملعقه فوق مزيج الدجاج والمعكرونة ويهر الطبق بحب مسور  
الصلصه ببشاميل على المزيج  
يعلى المزيج بجبن القسمون بخمر الطبق في فرن محمى على حراره ١٨٠ درجة مئوية  
منه ١٥ دقيقه و حتى يصبح لون الوجه ذهبيا

### المكونات

كوبان و 2٠٠ غرام من المعكرونة  
لمعطر  
مصفى كبير من زيت  
نصف كيلو غرام من صدور الدجاج  
لمسروخ عظمها و لمقطع اصابع  
نصف ملحقة صغيرة من البصل  
لاسود  
عصه و 4٠0 غرام من العطر المقروم  
ملحقة كبيرة من لتبوس الطارح  
مسور  
4٠0 كوب او 1,٨٨٠ مل من الحليب  
مصفى من اسرار خبثه البشاميل  
٢٠٠ مل  
كوب ونصف الكوب او ١٢0 غرام من  
جبن القسمون المسور





٢٠٠ غرام  
٢٠٠ غرام



٢٠٠ غرام

## شرق لحم لعنم و لخضار

- منقعات شيراز من ٢٠٠ غرام
- ٢٠٠ غرام و نجيله منقعة بحجم ومعرفة
- فاصوليا لوم مسحوق
- ٤٥٠ غرام من لحم نعيم لقطع إلى مكعبات كبيرة
- ٢٠٠ كوب أو ١٥٠٠ مل من الماء
- مكعبات من مرققة لحم الخروف ماجي (الطعم الأصلي)
- ١٥٠ غرام أو حبة متوسطة الحجم من الطماطم المعشرة والمقطعة إلى مكعبات
- ٢٠٠ غرام من شيراز من مرققة حبيبات
- ٢٠٠ غرام و ٢٠٠ حبات منقعة لحم من كوب نصفه نصفه إلى مكعبات كبيرة
- ٢٠٠ غرام أو حبات من الحجر المتوسط الحجم و لقطع إلى مكعبات كبيرة
- ٥٠٠ غرام أو حبات من البطاطا المتوسطة الحجم والمقطعة إلى مكعبات كبيرة
- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم
- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم
- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم

- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم
- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم
- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم

- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم
- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم
- ٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم

٢٠٠ غرام من شيراز من شيراز لوم



أدري!





٢ كوب  
١ كوب  
١ كوب



١ كوب  
١ كوب  
١ كوب

## لحم بقرة

١ كوب لحم بقرة من زيت الزيتون

- ١ كوب لحم بقرة الطري (الحمراء)
- ١٥ كوب أو بصلة متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح
- ١٠ كوب أو فليفلة حمراء صغيرة متوسطة الحجم
- ١ كوب أو فليفلة خضراء صغيرة مقطعة إلى شرائح
- ١ كوب من ورق الريحان المجفف
- ١ كوب من ورق الريحان المجفف

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري

١/٢ كوب من اللحم البقري



أدري!

ماجي تمنى لكم إفطاراً مباركاً



## شوربه السلامون والهلون

شوربه

• ٢٥١ كيلو و ١٣٥٥ من ماء • ١ مغيب شوربه الهليون ماجي • ١ شه صغيره و في بر سر • ٢ و ا حبه صغيره  
 بعد ما مضطعه الى مكعبات متوسطه بحجم • ٢٠ و غليه صغيره دره حنود مصيده • ١ و ا كوب هليون طاز -  
 مسه ومصطع في حره هلس ١٥ سم • ٢٠ ح قليه سلامون حد ٢٠ مبروح عيه لحد مضطع لرميعات متوسطه بحجم  
 • مغليه صغيره قنار سود مصغون • ١ كوب • ١ من ك نما سابه طاز حه

طريقه التحضير

• يوضع ماء مغيب شوربه الهليون ماجي و لرعسر في قدر كبير ثم تعلق مكعبات مع بر سر • يسمر  
 • نصف بطاطا ثم يترك على نار خفيفه ١٥ الى ٢٠ دقائق و في ان يصبح يضاف مظهره بشكل مسه كاسر  
 • يضاف دره الحنود بهيون السمنون واملل الاسود ثم تترك مكوب على نار خفيفه لانه ٥ دقائق و في ان يصبح  
 مكوب مصهوه حبه  
 • يضاف الكرف و محرن سوربه نال و نعيم

تحسين: يمكن استعمال مسط فولادي صغير لاستخراج حسك الصغير من قليه السمنون

و في مواقعنا لوصفها رتبه و تصحيح مقبله

المنتج





## للزانيا باللحم والطماطم

مدة التحضير: ٢٥ - ٣٠ دقيقة

مدة الطهي: ٤٠ - ٤٥ دقيقة

الكمية تكفي ٦ أشخاص

### المكونات:

- ١٠٠ إلى ١٢ رقيقة، معكرونة لازانيا ٢٠ ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ٣٠٠ غ أو ٢ بصلة متوسطة الحجم، مفرومتان فرماً ناعماً
- ٤٠٠ غ لحم بقري، مفروم ٢٠ فص ثوم، مسحوق ١/٢ ملعقة
- كبيرة صمغ بري، مجفف ٣٠٠ غ أو ٢ حبة طماطم متوسطة
- الحجم، مفرومتان ١ ١/٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ١ ١/٢ كوب أو ٣٧٥ مل ماء • ملح وفلفل حسب المذاق

### مكونات صلصة البشاميل:

- ٤ كوب أو ١٠٠٠ مل ماء ١٠ مغلف أسرار خلطة البشاميل ماجي
- ٢ كوب أو ٤٠٠ غ حبة فستقوان، مبشورة

### طريقة التحضير:

- أسلق رقائق الزانيا بعناية في ماء يغلي. تُرفع من الماء وتوضع جانباً.
- يحمى الزيت في قدر، ويضاف إليه البصل ويُطهى لمدة تتراوح بين ٥ و ٦ دقائق أو حتى يكتسب لوناً ذهبياً بنياً. يُضاف اللحم المفروم، الثوم والصمغ البري. تُطهى المكونات حتى يكتسب اللحم لوناً ذهبياً بنياً.
- تُضاف الطماطم، معجون الطماطم والماء. يُبلى المزيج بالملح والفلفل حسب المذاق. يُطهى لمدة تتراوح بين ١٠ و ١٥ دقيقة. يُرفع عن النار ويوضع جانباً.
- يُضاف الحليب ومغلف أسرار خلطة البشاميل ماجي إلى قدر. يُغلى المزيج مع الإستمرار في التحريك ويُترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين ٣ و ٤ دقائق حتى تصبح الصلصة كثيفة. تُرفع الصلصة عن النار.
- تُرص بالتسلسل التالي ٣ طبقات أو لها طبقة من المعكرونة المسلوقة، تليها صلصة اللحم والطماطم، فصلصة البشاميل والجبن.
- تُخبز الزانيا في فرن محمى على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى يكتسب الوجه لوناً ذهبياً بنياً وتضج المعكرونة.

زوري موقعنا لوصفات رائعة ونصائح مفيدة

[www.maggi.me.com](http://www.maggi.me.com)







حصة لثلاث أشخاص



مدة التحضير: 15 دقائق  
مدة الطهي: 15 دقائق

## شوربة شيش برك مع الشعيرية

**المكونات:** 6 كوب أو 1500 مل ماء • 2 ملعقة صغيرة معجون الطماطم • 1 مغلف شوربة خضار الربيع ماجي • 200 غ كرات الشيش برك، جاهزة • 2 ملعقة كبيرة كزبرة طازجة، مفرومة

**طريقة التحضير:** يوضع الماء، معجون الطماطم ومغلف شوربة خضار الربيع ماجي في قدر كبير • تُلغى المكونات وتترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق ثم تُضاف كرات الشيش برك وتترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق أو إلى أن يصبح الشيش برك مطهوًا جيدًا • تُزين الشوربة بالكزبرة المفرومة وتقدم.

**نصيحة للحلوي:** في حال استعمال الشيش برك المجمد، يُترك على النار لمدة 7 إلى 8 دقائق أو إلى أن يصبح مطهوًا جيدًا

**نصيحة للتقديم:** يقدم اللبن الزبادي العادي مع هذه الشوربة.



زوري موقعنا لوصفات رائعة ونصائح مفيدة

[www.maggi.me.com](http://www.maggi.me.com)







الكمية تكفي 4 - 6 أشخاص



مدة التحضير: 14 دقيقة  
مدة الطهي: 14 دقيقة

## محشي البصل

**المكونات:** 750 غ بصل كبير الحجم • 300 غ لحم مفروم • 1/4 كوب أو 50 غ أرز مصري • 1 ملعقة كبيرة سمن  
• 100 غ أو 1 بصلة صغيرة، مبشورة • 1 فص ثوم، مسحوق • 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود، كمون ومسحوق الكزبرة  
• 1 1/2 ملعقة كبيرة مركز التمر الهندي (اختياري) • 1 ملعقة كبيرة معجون الطماطم • 3 كوب أو 900 مل ماء ساخن  
• 1 مكعب مرقة الدجاج ماجي • 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي

**طريقة التحضير:** تقشر أكواز البصل وتغلى حتى تذبل، ثم تُنزع كل طبقة من البصل بتأن وتترك جانباً.  
• يوضع اللحم المفروم في وعاء ويضاف إليه الأرز مع السمن، البصل المبشور والثوم المسحوق ويترك بالتوابل، تُمزج المكونات جيداً بعضها مع بعض.  
• تُحشى طبقات البصل بمزيج اللحم.  
• توضع الكمية المتبقية من البصل في قدر كبير وتُصفى الطبقات المحشوة فوقها،  
• يُدوّب التمر الهندي مع معجون الطماطم بالماء ويسكب الخليط فوق البصل.  
• يُضاف مكعب مرقة الدجاج ماجي مع الزيت النباتي، يُغلى المزيج ثم يُغطى ويُطهى على نار خفيفة لمدة 25 دقيقة حتى يتضغ البصل والأرز.



زوري موقعنا لوصفات رائعة ونصائح مفيدة

[www.maggi.me.com](http://www.maggi.me.com)







الكمية تكفي ٤ - ٥ أشخاص



مدة الطهي: ١٠ دقائق  
مدة التبريد: ١٠ دقائق

## شوربة لحم العجل والزنجبيل

**المكونات:** ٨ حبة كاملة أو ٣٠ غ فطر صيفي مجفف (شيتاكي) • ١ ملعقة صغيرة زيت نباتي • ٣ فص ثوم، مسحوق • ١ ملعقة كبيرة زنجبيل طازج، مقطع إلى شرائح رفيعة • ١٥٠ غ عليه لحم عجل، مقطع إلى شرائح • ١ مغلف شوربة خضار الربيع ماجي • ١/٢ كوب أو ١٢٧٥ مل ماء • ١ ملعقة كبيرة صلصة الصويا • أوراق كزبرة طازجة للتزيين

**طريقة التحضير:** يُنقع الفطر المجفف في الماء الساخن لمدة ٢٠ دقيقة ثم يُصغى ويُقطع إلى شرائح رفيعة • يُحمى الزيت في قدر كبير ويُضاف إليه الثوم والزنجبيل ويُطهى المزيج على نار متوسطة الحرارة لمدة دقيقة واحدة أو إلى أن يصبح طرياً • يُضاف لحم العجل ويُطهى لمدة ٤ دقائق أو إلى يصبح نثياً • يُضاف مغلف شوربة خضار الربيع ماجي، الماء، صلصة الصويا والفطر ثم تُلغى المكونات وتترك على نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق من دون أن تُغطى • يُزين الطبق بأوراق الكزبرة ويُقدّم